

Koh sa grizom (3)



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **5 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **8jaja**
- **8 kašikagriza**
- **2 kašikabrašna**

Glazura:

- **1 lmleka**
- **8 kašikašecera**
- **1 kesicavanilin šecer**

Priprema

Prvo odvojimo belanca od žumančeta. Umutimo belanca dok ne dobijemo snežnu smesu, zatim dodati žumanca. Umutimo, pa dodamo griz i brašno. To promešati sa žicom, kako ne bismo spustili snežnu smesu od belanca. Dobro promešati kroz dno da nam brašno ne ostane zalepljeno. Kada smo smesu pripremili razlijemo u pleh. Relnu ukljuciti na 200 stepeni i nelih 20 minuta je potrebno da kolac bude pecen. Izvadimo iz relne i uzmemo cackalicu kako bismo proverili da nam se nigde ne lepi (ako je tako, naš kolac je gotov). U 1l mlakog mleka rastopiti šecer i vanilin šecer i preliti preko kolaca svuda ravnomerno. I vaša poslastica je spremna za posluženje! Uživajte, prijatno!

Savet

*moj savet iz licnog iskustva, u smesu za kola ne sipam šeer, jer kada mi se kola ispee ostane deka i kao živ, bezukusan, dok mi jedna baka nije podelila svoje iskustvo i rekla mi da šeer samo stavlja u mleko koje ide preko kolaa! Po ovom receptu koh podsea na penusavu smesu koja se topi u ustima.... Odoh napasti na kola .